

Franck Labasse Pâtisserie

MENU PRINTEMPS 2023

ENTRETIENS ET CLASSIQUES

LE PESSACAIS

Une mousse au chocolat noir 64%, un croustillant praliné et une dacquoise noisette.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

LE PRESTIGE *new*

Mousse chocolat noir et tonka, crémeux fruits rouges, dacquoise chocolat, croustillant spéculos.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

LE CAPPUCCINO *new*

Mousse cappuccino (café+lait), feuilletine chocolat blanc, biscuit café, chantilly mascarpone.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

LE BABA AU RHUM

L'incroyable pâte à baba du chef imbibée dans son sirop secret aux agrumes, une pipette de rhum 54% et sa chantilly vanille des îles.

ind:4.30€

LE PARIS-BREST (le week-end)

Une pâte à choux, un praliné à l'ancienne, une crème légère praliné, chantilly au praliné.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

LE CHEESECAKE

Une crème cheesecake philadelphia, un biscuit crumble spéculos et une chantilly vanillée.

ind:3.90€, 4pers: 15.60€ et 8 pers: 31.20€

LE MONT SAINT MICHEL

Une mousse mangue et fruit de la passion, framboises infusées au gingembre, dacquoise noix de coco.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

LE PHARE

Bavaroise chocolat blanc, biscuit amandes, gelée de framboise, croustillant praliné.

ind:4.50€, 4pers: 18€ et 8 pers: 36€

MACARONS

- Pistache
- Framboise, litchi et rose
- Passion et chocolat au lait
- Mûre
- Lavande et Cassis
- Caramel Beurre Salé
- Café Bailey's
- Chocolat noir
- Vanille



TARTES

TARTE CITRON JAUNE

Crème citron jaune, pâte sucrée, meringue à l'italienne.

ind:4.30€, 4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

TARTE AUX FRAISES *new*

Fraises françaises fraîches, sablé breton, crème sultane, marmelade fraise et chantilly.

ind:4.30€, 4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

TARTE FRUITS ROUGES *new*

Crème d'amandes pistache, ganache montée chocolat blanc, marmelade fruits rouges, fruits frais.

ind:4.30€, 4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

TARTE CHOCOLAT NOIR

Moelleux au chocolat, pâte sucrée, ganache au chocolat noir, guimauve à la violette.

ind:4.30€, 4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

LE SAINT HONORÉ

Une pâte sucrée, une crème brûlée au caramel, chantilly des îles et ses petits choux caramélisés (le week-end)

ind:4.30€, 4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

LA CHOCOCAHUËTE (le week-end) *new*

ganache montée chocolat au lait, caramel monté, pâte sablée, cacahuètes entières, peanut butter.

ind:4.30€, 4pers: 17.20€ et 8 pers: 34.40€

ECLAIRS

L'ECLAIR CAMEL MASCARPONE

Une pâte à choux, un caramel beurre salé et une crème anglaise montée à la mascarpone. ind:3.80€

L'ECLAIR AU CHOCOLAT

Une pâte à choux, crémeux chocolat noir d'origine, glaçage chocolat noir. ind:3.80€

L'ECLAIR À LA FRAMBOISE *new*

Une pâte à choux, marmelade de framboise, chantilly, framboises entières. ind:3.80€

LES HUÎTRES

Petits choux à la crème légère, coupés en deux avec une crispearl, en hommage aux origines ferretcapiennes du chef.

1.10€/pièce

Meilleure vente de la saison :

Nos Fraisiers et Framboisiers font leur grand retour: une recette secrète très légère + des fraises françaises = le combo gagnant! 4pers: 20€ 8pers:40€

Nous sommes également glacier!

Crèmes glacées et sorbets sont disponibles tous les jours en boutique: mangue, passion, fraise, citron, cassis, café, pistache, chocolat, vanille, tropical... et bien d'autres encore à découvrir en boutique! 1/2L: 8.50€